

Zimtsterne

Anzahl Personen: 10

Menge	Zutaten	Bearbeitung	© Infovita GmbH
2 Stk.	Eiweiss		
1 Prise	Salz		
100 g	Vollrohrzucker		
2 EL	Zimt		
0.5 EL	Zitronenschale	frisch abgerieben	
0.5 EL	Zitronensaft		
350 g	Mandeln, gemahlen		
Glasur			
1 EL	Zitronensaft		
60 g	Vollrohr- oder Birkenzucker	zu Puderzucker vermahlen	

Anleitung

1. Eiweiss mit dem Salz zu Schnee schlagen.
2. Vollrohrzucker mit dem Mixer oder einem Cutter zu Puderzucker vermahlen. Zum Eischnee sieben und weiterschlagen bis die Masse glänzt.
3. Die übrigen Zutaten beigeben, mischen, zu einem Teig zusammenfügen.
4. Den Teig 1 cm dick zwischen zwei Plastikbeutel ausrollen. Wenn nötig auf etwas gemahlenen Mandeln.
5. Sterne ausstechen und auf ein mit Backtrennpapier belegtes Blech geben. Einige Stunden oder über Nacht antrocknen lassen.
6. Im vorgeheizten Backofen bei 240°C in der Ofenmitte 3 - 5 Minuten backen. Auskühlen lassen.
7. Glasur, wenn gewünscht: Zum Puderzucker unter Rühren wenig Zitronensaft zufügen, bis die gewünschte Konsistenz der Glasur erreicht ist. Wenig Glasur mit einem Kaffeelöffeln auf den Zimtsternen verteilen, trocknen lassen.

